I CONVITI

STUDJ

DI

FRANCESCO MELZI

MILANO
COI TIPI DI GIUSEPPE BERNARDONI
1871.

I CONVITI

STUDJ

DI

FRANCESCO MELZI

MILANO
COI TIPI DI GIUSEPPE BERNARDONI
1871.

Cara Sorella,

A te, o diletta, consacro questo mio scritterello abboracciato alla meglio in mezzo allo studio dei severi Digesti, col solo intendimento di onorare un giorno che a tanta allegrezza congiunge le più segrete commozioni del cuore. È pari a timido fiore nato sopra incolta pendice, ma non però sì modesto che non simboleggi col suo profumo un tenero affetto.

Accettalo dunque benignamente e tienlo a ricordanza di un fratello che t'ama, in memoria dell'epoca più ridente della tua vita.

Milano, 14 Maggio 1871.

FRANCESCO.

J'aurais voulu vous offrir un tableau,
je ne vous livre qu'une ébauche;
pardonnez moi.

F. Bastiat.

Viaggiava lo scorso autunno per questa amena Penisola, e in mezzo al vivo entusiasmo che mi accendevano in cuore i suoi gloriosi monumenti, non posso tacere la meraviglia che provai entrando in quei grandiosi palagi, superbi avanzi d'un antico splendore. Quelle vaste sale, quelle pareti sì vagamente istoriate, quel tutto insomma di fastoso e di grande, rapiva la giovane fantasia, che, vogliosa correndo alle passate vicende, ricostruiva per esso quei muti quartieri, l'agitato vivere di un tempo cavalleresco e battagliero. Ed, oh! con quale ribrezzo mi tornavano in mente i clandestini raggiri, gli odii fraterni, le crude oppressioni; cui rendevano lieto contrasto lo sfarzo di solenni parate, i pomposi tornei, e più d'ogni altro la smodata lautezza delle imbandigioni! Chi si fosse allora inoltrato alla corte dei duchi Farnesi o a quelle non meno fastose di Ferrara

e di Roma, non so con quale stupore avrebbe visto l'elegante apparato dei loro conviti, al cui paragone i più squisiti d'oggidì cedono il passo; tanta era la copia, la delicatezza e lo svariato succedersi delle vivande. Ma prima di alzare la misteriosa cortina di secoli a noi più vicini, solleviamo un lembo di quella che ci nasconde i lontani.

I popoli primitivi, dati com'erano ad una vita patriarcale ed agreste, ci lasciarono esempi della più rusticana cucina. E se c'inoltriamo con Omero nelle arcane vicende della impresa Troiana in mezzo al furore delle battaglie e all'urto di tante ambizioni, egli non manca di ricrearci tratto tratto coll'opportuno racconto di quei rozzi banchetti. Nella tenda di Agamennone ove facevano capo i duci dell'esercito greco, noi vediamo al libro secondo quel generoso monarca, dopo averli disposti con ardenti parole al duro cimento delle armi, sacrificare agli Dei ed imbandire loro un convito:

Ma il re dei prodi Agamennone, un pingue
Toro quinquenne al più possente nume
Sacrifica e convita i più prestanti:
Nestore primamente e Idomeneo,
Quindi entrambi gli Ajaci o di Tiddeo
L'inclito figlio, e sesto il divo Ulisse.
pontaneo venne Menelao cui noto
Era il travaglio del fratello......

Parimenti nel settimo l'impavido Ajace tornando vincitore dal campo, è quasi in trionfo condotto al padiglione dell'Atride:

> Che per tutti onorar tosto al Tonante
> Un bue quinquenne in sacrificio offerse:
> Lo scuoiàr, lo spaccàr, lo fero in brani
> Acconciamente, e negli spiedi infisso
> L'abbrustolàr con molta cura, e tolto
> Il tutto al foco, l'apprestàr sul desco,
> E banchettando ne cibò ciascuno
> A pien talento...........

Nè è a dire che non mescessero allegramente; giacchè al libro nono ci si palesano i secreti tesori della tenda reale là dove

> ....di Pilo il venerabil veglio

poichè ebbe anch' egli nel parlamento dei duci sapientemente favellato, e sopravenendo la notte, così soggiunge:

> .... Tu sommo Atride,
> Come a capo s'addice, accogli a mensa
> I più provetti, e ben lo puoi, che piene
> Le tende hai tu del buon lieo, che ognora
> Pel vasto mar ti recano veloci
> L'achive prore dalle tracie viti.

E se nel medesimo libro non vi spiace seguire gli ambasciatori Greci mandati a placare con pre-

ghiere e con doni l'animo adirato di Achille, li vedrete da lui accolti su purpurei tappeti e stupirete al vedere lo stesso Patroclo apparecchiare la mensa. Achille

> Disse: e Patróclo del suo dolce amico
> Alla voce obbedì. Su l'ignee vampe
> Concavo bronzo di gran seno ei pose,
> E dentro vi tuffò di pecorella
> E di scelta capretta i lombi optmi;
> Con esso il pingue saporoso tergo
> Di saginato porco. Intenerite
> Così le carni, Automedonte in alto
> Le sollevava; e con forbito acciaro
> Acconciamente le incidea lo stesso
> Divino Achille, e le infiggea ne' spiedi.
> Destava intanto un grande foco il figlio
> Di Menezio, e conversi in viva bragia
> I crepitanti rami, e già del tutto
> Queta la flamma, delle brage ei fece
> Ardente un letto, e gli schidion distese;
> Del sacro sal gli asperse, e tolte alfine
> Dagli alari le carni abbrustolate
> Sul desco le posò; prese di pani
> Un nitido canestro, e su la mensa
> Distribuilli; ma le apposte dapi
> Sparlia lo stesso Achille, assiso in faccia
> Ad Ulisse col tergo alla parete.
> Ciò fatto ingiunse al suo diletto amico
> Le sacre offerte ai numi; e quei nel foco
> Le primizie gettò. Stesero tutti
> Allor le mani all'imbandito cibo.

E così potrei venirvi enumerando molti altri brani se non temessi di forte annojarvi con inutile pompa di citazioni. Ma chi ne avesse vaghezza non ha che a scorrere principalmente il primo, l'ottavo, il vigesimo terzo e quarto libro dell'Epopea nazionale dei Greci sino ai funerali di Ettore. Patetica scena che ci commuove alle lagrime e dove nell'immenso cordoglio di un popolo intero che piange quel valoroso campione, noi vediamo i fratelli e i fidi amici dopo avere in urna d'oro composte quell'ossa onorande e ricopertele di un molle cremisino, dipartirsi lacrimando dalla sua tomba,

> .... e nella vasta
> Di Priamo adunati eccelsa reggia
> Funebre celebrar lauto convito.

E qui cade in acconcio il ricordare come già da quei tempi non fossero solo i conviti occasione di onesto ritrovo nei giorni dell'allegrezza, come noi pure facciamo, ma eziandio nel dolore di una comune sventura. Le superstizioni, le ubbie che ancor a' nostri giorni sopravvivono in certe contrade intorno alle anime dei trapassati, conducevano allora la dolente famiglia sulle funebri zolle

> A libar latte, e a raccontar sue pene
> Ai cari estinti.....

e spesso ancora ad imbandirvi un convito al quale credevasi che assistessero quelle anime derelitte; e si compiacessero alle lodi solite in esso a recitarsi in loro onore. Idea religiosa e piena pur di conforto che prolungava in certo modo oltre le ceneri la lusinga dell'esistenza.

Da questa infanzia le società, battendo per legge ineluttabile lo stesso cammino, passarono, sebbene a tempi fra loro molto lontani, ad una rigogliosa gioventù. Dall'Asia, primo seggio di una civile grandezza, si propagò nell'Africa uno spirito di nazionale alterigia, il quale poi, penetrando in Europa, rapidamente innalzava dal fango le due più grandi nazioni del mondo. I popoli Greci, nati in seno a deliziose convalli e sulle sponde di magnifici fiumi trovarono nella stessa natura quell'intimo senso estetico che doveva informarne l'ingegno e condurlo a tanta altezza. Egli è perciò che nessuno sforzo v'impiegarono, e, come dice il Venosino, passarono dall'una cosa all'altra con infantile incostanza, facendosi in tutte perfetti. Epperò anche nello studio dell'uomo ebbero sommi maestri i quali educavano aliene dal fasto le novelle generazioni, perpetuando in questa guisa la ferrea tempra dei loro maggiori. E qui vorrei soffermarmi a mostrare l'immensa erudizione che giace sepolta nelle cene dei savi descritte da Ateneo e farvi

gustare l'arcana sapienza che si ascondeva nei simposii del divino Platone, dove così novellando entrava egli spesso a ragionare molto altamente in materia d'amore, onde solevano dire che le cene fatte con esso lui erano gioconde anche il giorno dopo. Ma odo una voce incalzarmi gridando:

Andiam che la via lunga ne sospinge!

I primordii di Roma non furono meno gloriosi, e se più rimessa ne è la fama, lo dobbiamo alla fortuna che le imprese innalza o deprime più a grado suo che secondo il lor merito, giacchè in Grecia furono ingegni tali da saperle celebrare, mentre di questi non fu mai dovizia presso il popolo romano, dove qualunque migliore preferiva piuttosto l'operare che scrivere, far cose degne di lode anzichè magnificare le altrui. La gioventù sì tosto com'era dell'armi capace apprendeva coll'uso affaticando nel campo a maneggiarle, nè si corrompeva nei trivii, ma tutto poneva il suo diletto in lucidi brandi e bellicosi destrieri. Onde crescendo in siffatta guisa il giusto seguiva e l'onesto per una buona ed ordinata natura, e mentre sapeva nei duri cimenti profondere anche la vita, era poi negli ozii della pace esempio mirabile di temperanza.

Pertanto l'arte della Cucina fu sì poco apprez-

zata che nessuno teneva un uomo a ciò, ma quando la bisogna il richiedea, lo conducevano dalla piazza ove stava aspettando chi dell'opera sua volesse giovarsi. Due sole vivande, dice Servio, loro bastavano, e Valerio Massimo aggiunge che erano senza condimento, nè apparenza di squisitezza, senza apparato, nè spesa. Durante la refezione poi usavano leggere qualche utile squarcio di autore, nè si adagiavano sui molli triclinii, ma sedevano ancora su ruvide panche. Oh fossi io nato a quei tempi! esclama Orazio, sdegnato contro un secolo rotto ad ogni libidine. Gran sapienza il contentarsi del poco; la salute, gli averi, la fama, tutto ne avantaggia e più d'ogni altra ci afforza contro i colpi della fortuna.

Se nonchè per mala ventura

> ....in così bello
> Viver di cittadini, in così fida
> Cittadinanza..............

entravano a poco a poco i germi fatali della corruttela i quali, come suole avvenire, soffocando ogni generoso pensiero, condussero mano mano le nazioni a inevitabile ruina. I due primi splendidi imperi di Babilonia e di Ninive caddero oppressi dall'imbelle governo di una corte voluttuosa, e la Persia erede di quelle grandezze, fatta giuoco di Satrapi osceni, non

seppe un giorno far fronte a una mano di valorosi Ateniesi sui campi di Maratona. E qual meraviglia per noi quando pensiamo alle turpitudini di Sardanapalo e alla codarda sua fine, e leggiamo che a Dario pagavano le città dell'impero uno speciale tributo per imbandirgli un quotidiano banchetto di quindici mila persone! Qual meraviglia dico in un paese dove le corti solevano per mezzo del banditore promettere gran premio a chi avesse trovato qualche insolita ghiottoneria e mandavano in giro viaggiatori a cercare i prodotti più peregrini sulle tepide rive d'Italia, nelle spiaggie infuocate dell'Africa e in quelle vaghe isolette che galleggiano a guisa di profumati roseti, sulle acque dell'arcipelago!

Più non s'ode pei flebili colli di Palestina risuonare il tumulto di una immensa città. Il suo gran tempio è caduto e lo squallore di quelle terre condannate dall'alto sembrano anche adesso rinfacciare le intemperanze di quel Salomone che, a tacere del resto, consumava ogni giorno, nel fasto della sua corte, dieci buoi ingrassati, venti di pastura, cento pecore, oltre il selvaggiume di cervi, di capriuoli e di daini, non che l'uccellame di serbatoio.

E tu pure, o bellissima Grecia, santuario di sapere e virtù, ammorbata da tante cittadine lascivie, ti sentisti scemare per sempre la vita come fiore av-

vizzito dall'afa di agosto! Quei giuochi olimpici che destavano ovunque tanto entusiasmo ne furono la prima causa, quando, spenta la libertà per mano del conquistatore Macedone, abbandonarono i Greci lo studio d'ogni bella disciplina in mano dei numerosi forestieri che vi accorrevano. Fra questi era appunto il giovanetto Anacarsi. Nel suo romantico viaggio l'illustre Barthélemy bellamente si vale di questa finzione per aver campo di esporre più vivamente le classiche memorie dell'Ellenia. Io lascio tante altre curiose avventure per arrestarmi alla descrizione di un pranzo imbandito nella casa di un ottimato Ateniese. L'autore induce con sottile accorgimento i commensali a ragionar di cucina e dai lieti loro discorsi ricaviamo com'egli stesso asserisce *qu'il n'y est pas de pays ou il soit plus facile de faire bonne chère.* Sul mercato di Atene sembra che si riunisse quanto v'era di più ghiotto nelle isole e sul continente. I pesci salati venivano dall'Ellesponto, da Bisanzio e dal Ponte Eusino. L'Eubea forniva i pomi, la Fenicia i datteri, Nasso le mandorle, ed era il fico si prelibato nei contorni d'Atene che giungeva perfino a rallegrare le splendide cene dei re di Persia.

. Apprendiamo parimenti quanto fosse la varietà dei vini e come solevano talora addolcirli con mele, aromi, e fiori. Il Corinto era assai duro, l'Icaro, oltre a

ciò, moltó fumoso, nè agli stomachi deboli piaceva il Zacinto *à cause du plâtre qu'on y mèle.* Ma conquistava anche i più ritrosi quello di Nasso, paragonato da Archilogo alla bevanda celeste. Sul finire del pranzo uno dei commensali togliendo in mano la cetra e nell'atto di accordarla, trattiene gli amici sopra il costume di associare il canto ai piaceri della tavola. « Altre volte, diceva egli, tutti i commensali cantavano insieme all'unissono; in seguito fu stabilito che ciascuno canterebbe alla sua volta tenendo in mano un ramoscello di mirto o di alloro..... Le canzoni convivali non racchiusero da prima che gentili espressioni di riconoscenza o saggi ammonimenti. Vi celebriamo ora gli Dei ed i cittadini più benemeriti del Paese..... talora vi si aggiunge l'elogio del vino. » Egli fu appunto in questi canti convivali che salirono a tanto grido Alceo e Anacreonte.

Ma a che perderci in tanto sottili indagini? rivolgiamo i nostri sguardi sulle rive del Tevere, dove un insigne condottiero col fior de' suoi prodi è sulle mosse di veleggiare l'Adriatico al conquisto della Grecia. Io sorvolo di buon grado a tante stragi, ma non posso a meno di far notare quale essenzial cambiamento abbia prodotto nella Romana società la vittoria di Leucopetra. Imperocchè trasportati a Roma i più leggiadri monumenti dell'arte, presero i ricchi

a compiacersene forte, e nacque in loro la brama di adornare con essi non solo i palazzi della città, ma eziandio le vicine loro ville. Ond'è che i Romani s'informarono al gusto dei Greci, e si avvezzarono quasi senza avvedersene alle costumanze di quella nazione. Là correvano fino dall'adolescenza per erudirsi, e da quel voluttuoso soggiorno tornavano il più delle volte guasti per sempre. Talchè si andava estendendo la corruzione dei cittadini, e mentre l'imbelle patriziato profondeva il suo nel fasto e nelle mollezze, non d'altro pascevasi la prezzolata Suburra che della febbrile esultanza del circo.

Ben si meritava quest'orgia perenne di Roma lo sdegno che strappò dalle labbra di Giugurta il fatale anatema: « Città venale, tu perirai tosto che trovi un compratore. » E se l'ebbe davvero, tradita si può dire dal falso procedere dell'ambizioso vincitor di Farsaglia, il quale se vittima di una grande congiura non strinse lo scettro, fu nulladimeno colui che, togliendo alla Repubblica gli ultimi avanzi di libertà, gettavala in braccio alla sua più fatale nemica, la Monarchia. Quale orribile quadro ci si para qui dinanzi! Quanto sangue, quante sciagure accompagnano le vicende di Roma imperiale! Ritornare sovr'esse a inorridire mi sembra cosa inutile davvero e troppo lontana dal proposito nostro. In quella vece

siamo condotti a interrogare la storia sul fasto dei romani banchetti, acciocchè ricomponendo le sparse notizie ci possiamo formare un concetto il meno inverosimile della cucina di allora.

Le vittorie dell'Asia furono quelle che portarono in Roma un lusso rovinoso nell' imbandire le mense, e quel popolo, un giorno sì parco, folleggiò siffattamente nello splendor delle cene, da vincere perfino le proverbiali grandezze di quella omai degenere nazione. I cuochi salirono allora in tanto pregio da eguagliare il valsente dei trionfi, e mi sovviene aver letto che a ventimila franchi giungesse l'annuo salario dei più provetti nell' arte.

Eranvi due sorta di conviti, i pubblici ed i privati. I primi si facevano dai sacerdoti nella loro assunzione, dai magistrati nei giorni di universale allegrezza o di pubblico lutto e dai trionfanti. Queste erano le più abbondevoli e dispendiose, e ce lo attesta Plutarco presso cui leggiamo che Lucullo, tornando vincitore del campo, banchettò splendidamente tutta la città. E in altro luogo ci assicura che Giulio Cesare nei suoi cinque magnifici trionfi abbia per ben tre volte convitato il Popolo romano. Anzi scende a più minuti ragguagli, e vuole che in uno di quelli mettesse ventiduemila tavole con sontuose imbandigioni di squisite vivande e preziosissimi vini; nè pago a

tanto, per renderlo più lieto distribuisse dieci libbre d'olio, dieci moggia di grano, e dieci scudi a ciascheduno. Di questo banchetto ci parla anche Plinio, il quale aggiunge che per ogni tavola vi era un' *anfora*[1] di Falerno e un *cado*[2] di Chio, vini delicatissimi di allora.

Ma dove tutta si spiegava la frenetica voglia di scialacquare bestialmente gli averi è nelle cene private, in cui non tanto si appetiva il più delle volte la delicatezza delle vivande quanto l'esorbitanza della spesa. Di Caligola si narra che gettasse in una cena duecentocinquantamila scudi e profondesse in un altra il tributo di tre provincie. E a tanto giunse in Eliogabalo la sfrenata cupidigia di grandeggiare fra tutti, che anche in paesi lontani dal mare pasceva i suoi contadini di latte di ragno e di murena, e spesso accadeva, in sul finire dei conviti, che presentasse i commensali dei preziosi vasellamenti che aveano davanti e donasse loro perfino i cavalli e le mule per tornarsene a casa. Nè sono meno famose le grandigie imperiali di Vitellio, al quale si attribuisce quell'immenso piatto di Cibreo del valore di venticinquemila scudi, sopranominato per la sua grandezza lo scudo di Minerva. Egli sembra lo facesse empire di fegati di scaro, di cervelli di pavone, di lingue di fenicotteri e che oltre a ciò

mandasse le galere fino al mar Carpazio ed allo stretto di Gibilterra per pescare le migliori murene, e trarne il preziosiosissimo latte a condire si delicate golerie. Chi non sa di Lucullo che aveva ne' suoi palagi diversi cenacoli, a ciascuno dei quali era tassata la spesa da farsi quando vi si apparecchiava? Di Cleopatra che trangugiava i diamanti stemperati nell'aceto; e di quel celebre Apicio che avendo dissipato un patrimonio opulentissimo, accortosi che gli restava di stato non più che duecentocinquantamila scudi, si uccise disperando di più appagare la smisurata sua ghiottornia?

Ciò valga per le generali giacchè scendendo al minuto, oh! quanti esempi di privata ingordigia ci si fanno sott'occhio. E per favellare anzi tutto dei pesci è bene sapere che ne eran si rottamente golosi da anteporli alle carni più squisite, ond'è che per meglio ingrassarli facevano costruire vasti recinti nel mare dove lautamente li mantenevano. Tra questi è celebre nella storia quello eretto ai tempi d'Augusto e ricordato da Virgilio nel forbito poemetto sulla coltivazione, quando si abbandona con tanto amore a celebrare le glorie dell'amena sua patria, che è pure la nostra. Del resto fra tutti i pesci davano la preferenza allo storione, che in trionfo portavano sulla mensa coronati valletti e con suoni

solennemente accompagnavano. Venivano appresso i ragni, i rombi, le pelamidi di Calcedonia e di Siracusa e specialmente le triglie, che, sentite strano capriccio, tenevano sul desco racchiuse in eleganti bocce di vetro per aver agio di affogarle nel garo (salsa costosissima) e dilettarsi dei graziosi e strani mutamenti di colore che sogliono fare morendo. Le murene eziandio furono molto in voga, e doveano avere a que' tempi una squisitezza particolare se Crasso ed Ortensio piansero estinta una di esse non altrimenti che un'amata figliuola e si vestirono a bruno. Delle ostriche poi erano ghiottissimi, e quelle del lago Lucrino avevano tanto nome che Sergio Orata fece costruire un magnifico palazzo sulle sponde di esso per venirle a godere più fresche.

Ma passiamo alle vivande di carne, parte essenzialissima di un convito. Io non starò ad enumerarvi l'immensa varietà di animali che a questo scopo i più facoltosi Romani tenevano chiusi nei loro immensi parchi e serbatoi: ricordo solo il cinghiale, il beccafico, i pavoni di Samo, i capretti della Dalmazia, i francolini della Soria, gli struzzi, le pernici e il tanto celebrato porfirione, uccello ignoto alle nostre mense che viveva nelle isole Baleari, somigliante a una gallina, ma alquanto più alto di gambe, colle penne di un bel ceruleo, il becco e gli stinchi di color porporino.

Di questi però nessuno era mangiato intero, ma solamente la parte più delicata e gustevole. Eliogabalo, a cagione d'esempio, pose in tavola seicento capi di struzzolo per goderne le sole cervella, e molti sono coloro che delle lingue di pavone fecero ghiottissimi piatti. Il solo cinghiale apprestavano tutto quanto sul desco spesse volte ripieno di beccafichi ancor vivi, che poi mettendo mano all'immensa vivanda, uscivano impauriti, svolazzando per la sala che era un piacere a vederli. Infarcivano anche altri animali, tolta loro la propria polpa di carne battuta ed alcune volte d'ostriche o di pesce; e così preparati gli chiamavano *isicia*, donde noi con lieve aggiunta traemmo il nome di *salciccia*. E sull'argomento delle carni giova notare come un certo medico, di nome Filota, raccontasse al nonno di Plutarco di aver visto la cucina di Antonio quando lussuriava con Cleopatra. Narrava fra l'altre cose d'aver ivi trovato otto interi cinghiali che si cuocevano arrosto nello schidione; e richiesto il cuoco quanti erano i convitati, rispose non essere che dodici, ma che di quegli immensi animali qual prima e qual poi era stato messo ad arrostire, acciocchè in qualunque ora il padrone si ponesse a tavola ve ne fosse alcuno cotto a ragione e stagionato.

Per ciò che riguarda le bevande apprendiamo dagli

scrittori come ve ne fosse un'indicibile varietà, anzi è pregio dell'opera il far notare come d'ordinario sul desco ne apparecchiassero di fredde e di calde per temperarle a vicenda secondo dei casi. Il termopolio era quello in cui ogni dolcezza raccoglievasi, ma ne facevano anche con fichi, melagrani, corniole, datteri e per tacere di molti altri con quel famoso loto, tanto vago all'aspetto e soave al gusto che gli esploratori di Ulisse venuti fra i Lotofagi, popolo che di cotal frutto campava, ne furono sì ben pasciuti e con tanto diletto il trangugiarono da non pensare neppure, come dice l'insigne Poeta, al ritorno:

Chiunque il dolce loto avea gustato
Quivi restar volea, posto in obblio
Il patrio tetto e il caro suol natio.

Ma più d' ogni altra regale bevanda i Romani si deliziavano del vino, e Plinio ci riferisce come di ottanta specie diverse, due terzi almeno erano italiane. La qual cosa ci viene confermata dallo stesso Virgilio che negli immortali suoi canti chiama l'Italia *enotria* o terra dei vini; e per vero non è incredibile anche ai giorni nostri in cui specialmente nei giardini della Toscana e sui lieti colli del Napoletano, si fanno vini tali da gareggiare coi più celebrati d'oltre alpe.

Nulladimeno anche allora erano in voga gli stranieri e nessun dovizioso avrebbe imbandita nei giorni solenni la mensa, senza apporvi il fumoso vino di Grecia che rispondeva senza forse all' odierna venerata bottiglia di Champagne. Onde sovente accadeva, non essendovene forse a sufficienza per lo scialo dei molti bevitori, che a somiglianza dei più peregrini manipolassero quelli del paese con aromi, unguenti ed altre materie odorose. Strana consuetitudine che anche oggidì si rinnova, in omaggio a quella vezzosissima dea che, al dir di Parini, con sì dolci redini tempera e governa la nostra brillante gioventù.

Pertanto l'ubbriachezza era diventata vizio sì comune che non si attribuiva a colpa l'abbandonarvisi; anzi, apprendiamo dalle storie che Flacco e Pisone furono da Tiberio promossi l'uno al proconsolato della Soria, l'altro alla prefettura di Roma per aver con esso lui continuato a bere due giorni e due notti consecutive!

Nè voglio tacere di un certo Novellio Torquato, milanese, vissuto ai tempi di questo imperatore, che fu cognominato *trigongio* dal bere ch'ei faceva tre *cogni*[3] di vino tutti ad un fiato senza averne gravezza di sorta.

Lascio l'ordine della mensa, le dolci melodie, le vesti speciali, le corone con che solevano durante i

convito adornarsi. Lascio la fastosa preziosità dei vasellamenti e i diversi magisteri dell'elegante servidorame. Vi basti sapere che tutto spirava la più studiata leggiadria. I triclinii, i vasi, le tovaglie armonizzavano a meraviglia col sontuoso apparato delle vivande; e i fiori, col soave profumo e la pompa dei vivaci colori compivano, per così dire, l'ebbrezza di quei voluttuosi tripudii. La mensa, il suolo ne erano leggiadramente cosparsi, e talora scendevano in forma di pioggia dalle aurate soffitte, coprendo a guisa di leggerissimo nembo anche i convitati.

Pensi il lettore con qual animo poteva gente siffatta, immersa del continuo nelle delizie di una vita godereccia, provvedere alla gloria della nazione. Non faccia dunque meraviglia se i popoli barbari irrompendo da tutte parti come torrente innondatore, distruggessero, nel giro di pochi anni, l'edifizio dei secoli. Ma tutto non era perduto; un'altra società nata, si può dire, coll'impero e cresciuta per due secoli e mezzo nel silenzio delle catacombe, sorgeva di sotto a quelle rovine più rigogliosa che mai. Era la cristiana che informata agli alti principii dell'abnegazione e dell'amore, doveva coll'andare degli anni rigenerar tutta quanta l'umana famiglia. Io per me quando scesi nell'intricata filiera di quelle sotterranee vie ricettatrici una volta della Chiesa nascente,

da non so qual forza rapito a me stesso, non potei rattenermi dallo esclamare con Foscolo:

> Ah sì da questa
> Religiosa pace un Nume parla,

e fra le care memorie che mi si destavano intorno come il profumo di cosa celeste, nulla mi era tanto grato al cuore quanto la ricordanza delle innocenti loro Agapi; giacchè, mentre in grembo alla pagana società geme la misera plebe sotto il fasto di pochi potenti, commuove il vedere l'eguaglianza di quei parchi banchetti a cui tutti i cristiani intervengono da null'altro chiamati, come il greco vocabolo ci rivela, che da uno spirito di fraterna benevolenza. Le più comuni facevano sull'imbrunire della domenica, e ragionavano dei privati loro negozîi, e si confortavano l'un l'altro, rintemprando a forti propositi gli animi oppressi dalla sventura.

Ma ve n'erano delle solenni. Tali sono le così dette Agapi natalizie in onore dei martiri, le connubiali in occasione di nozze e le funerali in morte dei più stretti parenti. A queste sembra aggiungessero molta importanza e con più ragione dei pagani, i quali, pur troppo non vedeano ancora nel culto dei morti che un gentile tributo di affetto, mentre i nuovi credenti, consci fino dai teneri anni degli immortali de-

stini dell' anima, festeggiavano intorno a quei sepolcreti l'avventurosa partenza di chi, lasciando gli affanni dell' esiglio, ritorna al beato amplesso della terra natia.

L' Italia intanto, avvilita dalle orde barbariche, divisa dal feudalismo di Carlo Magno, e, per ultimo, ancella dell' impero, sembrava impotente di risorgere alle glorie di una vita civile. Tuttavolta era ancor tanto nerbo di maschia virtù nel sangue de' suoi figli da non poterla dire per sempre caduta; e come un giorno da sfrenata licenza era sorta la tirannia dei Tiberii, dei Neroni, così dal dispotismo Germanico nacque l' indipendenza dei comuni. Oh quanto è dolce la rimembranza di quel primo anelito di libertà! Le arti, l' industria, i nobili affetti, gli ardimenti guerrieri si ridestarono da per tutto come sviluppo d'uno stesso pensiero, lieto germoglio della odierna civiltà. Infatti quel tempo che dal secolo decimoprimo corre al decimosesto è reputato dagli storici come un tempo di rigenerazione; rigenerazione cominciata non v'ha dubbio assai prima, ma solo allora cresciuta e condotta a quel termine da cui più non s'indietreggia. Alle primitive repubbliche sottentrarono a poco a poco le signorie di alcune influenti famiglie desiderose di primeggiare, e quando i loro stati s'ingrandirono a segno da formare larghe

dominazioni, le vediamo qual prima e qual poi brandire lo scettro. Ma non si creda a queste corti del Medio Evo ritrovare le romane grandezze dell'antichità; e se pure in mezzo all'universale miseria ed alle leggi suntuarie, ci sorprende lo sfarzo di alcuni speciali conviti, non è che una pallida aurora di quello splendore che presto vedremo rifulgere nel secolo decimosesto.

Non mi arresto adunque che di volo al tanto celebrato banchetto che imbandiva a Milano nel milletrecentosei Gian Galeazzo Visconti, quando diede la figlia in isposa a Lionello d'Inghilterra. Le portate furono diciotto e si alternarono con altrettanti bellissimi doni, uno dei quali consisteva in dodici fornimenti di guerra compiuti; un altro in sei corsieri con selle e finimenti dorati, sei lancie e sei targhe pinte coll'armi di Lionello; sei cappelli di acciajo ed uno di perle. Ma lo splendore di tutti si dilegua innanzi ad un gran bacino d'argento contenente un fibbiale o fermaglio di diamanti e rubini con una perla di gran valore. Soprasiedo alla descrizione delle vivande e al fastoso apparato di quella mensa regale, dove sedettero i maggiori principi d'Italia, ragguardevoli dame e illustri personaggi, fra cui l'ingegno forse più peregrino d'allora, Francesco Petrarca.

Come viandante allo affacciarsi di una ubertosa collina dove tutta sorride l' incantevole pompa della natura si rallegra e conforta dei lunghi disagi, così nell'avvicinarmi al più glorioso periodo delle storie italiane, provo in cuore un sentimento di giusta compiacenza e meco medesimo ne vo lieto,

Già pur pensando pria ch' i' ne favelli.

L'aurora di un bellissimo giorno era finalmente sullo scorcio del secolo decimoquinto spuntata sul nostro paese; giacchè posati una volta gli odii fraterni tacquero pure le armi e nei tranquilli riposi di una stabile pace tutto prosperava.

Le campagne non più devastate dal ferro di accanite fazioni lietamente fiorivano, il commercio prendeva ogni giorno vigore, e così, crescendo le cittadine ricchezze, si propagava per tutto l'agiatezza degli abitanti. A questo si aggiunga l'impulso che illustri principi diedero ad ogni bella disciplina, quasi preludio di ben altre grandezze. Infatti dopo breve corso di anni si rinnovarono in Italia i portenti del secolo di Pericle e di Augusto. Un insigne Pontefice, nato all' amore del bello, secondava col prestigio di una grande potenza gli avventurosi destini della civiltà, e i grandi della nazione gli fecero plauso, cambiando la truce mestizia dei loro turriti castelli in placido albergo di

ogni eletto sapere. Scende allora il giovanetto Urbinate dai fioriti suoi poggi, seco portando il pennello che dee tra breve destare la meraviglia del mondo, e mentre un altro sommo lascia nei lucidi marmi l'impronta d'un ingegno divino, investe ogni fibra la sovrana fantasia dell'Ariosto. Templi e palagi d'attico gusto s'innalzano ovunque a gareggiare col fasto dell'antichità, e nell'armonia di loro forme ben si scorge quello stesso delicato sentire, che informa i leggiadri carmi del Poliziano e la maestosa eleganza del Tasso. E quanti altri gentili amatori del bello lasciarono allora nel santuario dell'arte nobilissimi esempj! Quanti nelle vie della scienza, nei segreti maneggi de' pubblici affari hanno saputo illustrarsi! Ma nella foga del mio pensiero non avverto l'immensa sciagura che sovrasta all'Italia. Intestine discordie fomentate dall'alto, e poi lo straniero che se ne vale a' nostri danni con un dileggio, con una perfidia veramente crudele. Povera patria! A qual duro cimento non ti hanno recato tante ire di parte, tante ambizioni! È funesta ogni guerra, ma quando scendono in lizza i fratelli a combattere contro i fratelli, più che funesta diventa una fatale contesa.

Le invasioni Franco-Ispane, oltre ad altre malvagie influenze, accrebbero di molto la corruzione dei

costumi. Quelle smodate grandigie, che negli anni addietro erano confinate alle corti dei pochi signori della nazione, si andarono propagando anche nei privati meno facoltosi e vi si aggiungeva tanta importanza da suscitare un certo spirito di mal'intesa emulazione nella magnificenza dei presenti e nello sfoggio degli arredi.

I banchetti, come ognuno si può dunque immaginare, dovevano essere in quel torno oltre ogni dire sontuosi, ed io, scorrendo così per diletto le biblioteche, me ne son potuto accertare alla lettura di certi libri, abbandonati forse da lungo tempo alla polvere degli scaffali, ma tuttavolta assai preziosi.

In essi non ho trovato soltanto le vaghe nozioni di un cronista o le reminiscenze di un romanziere, ma bensì ho letto co' miei occhi una filza di minute tanto lunghe e variamente ingegnate da disgradarne ogni più colto nell'arte di Apicio. Non discendo a minuti ragguagli, chè troppo sarebbe; nulladimeno per chi avesse vaghezza di conoscere in parte le ghiottornie di quel tempo, ho messo in fine del mio volumetto per intero una di quelle liste da tavola riportata dallo Scappi nel suo celebrato lavoro sulla cucina. Del rimanente riguardo all'ordine della mensa mi attengo in parte alla vivace pittura che ne dà il cav. Cibrario nel suo prezioso volume di *Eco-*

nomia Politica del Medio-Evo con tanto sfoggio d'erudizione da vincere ogni desiderio e torre altrui la speranza di vantaggiarlo.

« Nella sala ov'era apparecchiata la mensa v'aveva altresi una tavola gradinata, coperta di ricchi panni sulla quale si posava l'argenteria, tanto quella che serviva agli usi della tavola, che quelle che si teneva per sola mostra e grandigia; e si posavano altresi i barili e gli orciuoli e le idrie in cui si tenevano il vino e l'acqua.

« La mensa era coperta d'una tovaglia, i lembi della quale pendeano lunghi fin verso terra, perocchè a quelli si asciugavano le mani i convitati. Innanzi a ciascuno era un pane ed un piccolo coltello che serviva a tagliarlo e tenea luogo di forchetta e due altri coltelli più grandi che servivano allo scudier trinciante incaricato di tagliare, le vivande. Nel secolo XIII erano famosi i coltelli di Perigueux, nel XIV quelli di Guascogna. Sembra che in quest'ultimo secolo cominciasse l'uso delle forchette. Le vivande si portavano in tavola intere, ed ammonticchiate in grosse pile tanto maggiori quanto più rilevata era la dignità della persona cui si ponea dinnanzi. I convitati erano posti a due a due, uno dicontro all'altro con avvedimento di accoppiare, per quanto si potesse, ciascun gentiluomo a donna o damigella che

non gl'increscesse, perchè l'uso era di mangiare due ad un medesimo piatto e bere ad uno stesso bicchiere, e beato chi beveva ad uno stesso tagliere colla signora de' suoi affetti!

« Ne' castelli de' principi e de' grandi baroni s'annunciava col suono del corno il principio del pranzo. Si dava poi l'acqua alle mani e sedeano. E l'acqua con cui si lavavano per lo più era acqua di rosa di cui si faceva grandissimo uso. Il pranzo era distribuito in due o tre sezioni e per ultimo veniva l'arrosto. Finite le vivande si sparecchiavano le tavole, si dava nuovamente l'acqua alle mani e faceansi venire trovatori e menestrelli. Dopo quell'allegrezza de' canti e suoni e festevoli divisamenti (*jojeux deduicts*) si recavano le frutta. Nel secolo decimoquarto le frutta cominciavano a recarsi prima di sparecchiare. Dopo le frutta gustavansi i vini aromatici e i confetti. Nei solenni banchetti chiamati dagli Italiani con proprio vocabolo *corredi*, fu l'uso in Inghilterra e in altre parti che i piatti fossero recati nella sala del convito da gente armata a cavallo, e in Francia talora recavansi sopra carri riccamente figurati e dipinti e tal altra con leggiadra invenzione il cielo della sala si apriva e dopo esserne scese le vivande si richiudeva per mettere una fitta pioggia di acque odoranti e di confetti. Nei festini le vivande venivano in tavola mascherate, i

pesci ed i cinghiali e gli agnelletti dorati recavansi da paggi vestiti alla moresca con abiti pieni di campanelli; e su piatti a foggia di navi o foggia d'urne leggiadramente dipinte, ornate di banderuole blasonate, di statuette d'uomini d'arme, cinti di doppieri accesi. »

E qui giova notare, a compimento della narrazione di Cibrario, che negli *entremets* dei pranzi più suntuosi mutavano spesse volte tovaglie spiegandovi sopra la pompa di brillanti allegorie, ed era antico il costume di presentare sul finire del pranzo i commensali di graziosi regali e ricrearli con dolci melodie, con danze e giuochi non solo dopo come sopra è detto, ma anche durante il pasto.

Fra i molti conviti che dal principio del secolo decimosesto in avanti alzarono grido in Italia, primo mi si appresenta quello di Prospero Colonna nella nostra città l'anno 1505 raccontato dal cronista Prato, dove ciascuno ebbe, fra le altre cose, un fagiano, un pavone ed una pernice, e si levarono tre volte le tovaglie. Il desco era *coperto con tanto lascivi adornamenti d'acqua e di foglie che l'Arabia ne avria avuto scorno.* Sparecchiato ogni cosa, comparve un giovane, il quale s'infinse di essere gioielliere con molte *collanette, brazzaletti e fantasie d'oro.* Il Colonna lo accolse molto benignamente e mostrando

si corse *all'anello per molti cavalieri braccia venticinque velluto novello cremisino,* dopochè tutti gl'invitati intervennero ad una *farsa*, che si recitava nei quartieri del Cardinale. Noi ve li lasciamo immersi nel più profondo silenzio, per occuparci un istante dei valletti, che nel giardino contiguo allestiscono una tavola, con tre tovaglie una sopra l'altra e con salviette a diverse foggie di piegature divinamente fatte. L'adornarono poi tutta di armi e fiori, e vi collocarono in mezzo una *frascata* contesta con molto artificio; oltre i consueti raffreddi vi apposero quindici figure in zucchero, cinque delle quali rappresentavano il vezzosissimo figlio d'Amore, cinque il Dio del vino ed altrettante la voluttuosa regina di Gnido. A man destra, sotto la loggia erano già in bella mostra apparecchiate le più pregiate bottiglie e gli arredi da credenza, mentre a sinistra verso il giardino s'innalzava un gran pergolato con armi e festoni dove si allogarono i musici e i cantori.

La commediuola era intanto finita ed i signori vennero alla volta del giardino preceduti da quattro servidori vestiti ad una livrea, suonando il primo una cetra, l'altro un liuto, il terzo l'arpa e l'ultimo un flauto; nello stesso mentre che quattro leggiadre fanciulle danzavano *alla gagliarda* [1] con altrettanti giovanetti. Essi continuarono il ballo nel tempo dei

raffreddi fino a che non comparve la prima portata, durante la quale presero a suonare tre cornette ed altrettanti tromboni, che tacquero al sopravvenire della seconda per dar luogo ad un'arpa, a un flauto e ad un gravicembalo *che parevano veramente allora venuti dal sommo coro.* Poscia suonarono una *dolzaina*[5], un violone e due cornamuse, finchè all'apparire della quinta imbandigione si quetarono anch'essi, ed ebbero i convitati un grazioso trattenimento di buffoni alla Bergamasca ed alla Veneziana. Il quinto servizio fu rallegrato dai soavi gorgheggi dei cantori di corte, e mentre si apponeva la sesta portata, ecco uscire all'improvviso dal folto di una siepe il tamburino della *Illustrissima Madama* che prese a danzare attorno alla mensa con quattro giovani ed altrettante donzelle la *Bassa* di Spagna, la *Roegazza*[6], il *Brando*[7] si leggermente, che mosse ognuno a meraviglia. Quand'ecco al settimo servizio e mentre questi scompajono, succedere due altri a fare le *bagattelle*, vale a dire giuochi di mano, al suono di tre flauti, tre cornamuse ed un violone. Finalmente si odono i pifferi e tutti credettero che la cena fosse per finire, ma qual fu la sorpresa di ognuno quando al togliersi della tovaglia ne trovarono sotto un'altra ricchissima e si videro porre dinnanzi quindici trionfi che rappresentavano otto mori e sette more formate di pasta

di *somaseli*, inghirlandàti il crine di lauro dorato e vagamente coperti di frasche e di fiori. Vennero poscia le insalate durante le quali M. Afrano suonò con molta grazia il suo fagotto, ma tosto lasciava il campo ad una donzella uscita allora allora tutta vezzosa di dietro al pergolato *la quale suonò e cantò nel liuto un madrigale divinamente*, continuando con molto piacere di ognuno fino all' undecima portata, sopravvenendo la quale, cinque valenti cantori intuonarono certe canzoni alla *Pavana*[8] in *villanesco* che fu una delizia. Indi fecero udire i loro concerti cinque suonatori di violone, e quando apparve il decimoterzo servizio suonarono i pifferi una moresca a lume di torcia, mentre si vedevano poco distanti certi contadini che fingevano con le loro falci segare l'erba del giardino; agreste trattenimento al quale ne seguitò un altro molto in voga anche presso gli antichi, e fu di un uomo vestito alla maniera di Orfeo, che cantava al suono di un'armoniosa zampogna. Alla decimaquinta imbandigione si udirono a un tratto quattro putti francesi cantare alcune canzoni di *Gorga* sopramodo belle. Levata la seconda tovaglia si apposero confezioni di cedro e d'ogni più delicata frutta e in quella che ognuno se ne deliziava, messer Alfonso della Viola fece una musica composta di varii istrumenti così ben concertati che ad ognuno

pareva *essere di quivi alle superne parti passato.* Finalmente al battere delle cinque ore di notte si diede ancora nei pifferi, e uscirono dal pergolato quattro damerini vestiti ad una livrea con una torcia in mano accesa d'ambo le parti, facendo una graziosa *moresca*, con che si pose fine a quella splendida cena che da quanto mi è dato congetturare non durò meno di nove ore!

Graziosa poi per lo strano apparato della sala del banchetto fu quella imbandita in casa del signor Cornelio Malvasia, in Bologna, a ventiquattro dame l'ultima notte di carnevale. Era da un lato di essa eretto un palco dove sorgeva il tempio di Flora tutto a cristalli che per lo riflesso dei lumi facevano vieppiù scintillare l'argenteo simulacro della Dea posto nel mezzo. Ai lati del tempio si ammiravano due marmoree fontane da cui zampillava perenne un'acqua purissima con intorno vasi d' aranci e di fiori, nè si vedevano punto le fiaccole che le irradiavano. In giro alla mensa correva una fila di verdissimi alberi dal cui vertice s' innalzavano festoni cerulei fino al sommo della sala, il quale poi era tutto a stelle d' oro dipinte con molta leggiadria. Entrate le dame, si udirono tosto dalla scena liete sinfonie di vari strumenti, poscia si vide ad un tratto scoprirsi da una rosea nuvoletta sospesa in aria la gentile

regina dei fiori, che soavemente prese a cantare in lode delle convitate; e sul finire di quel notturno tripudio, che si protrasse fino a tardissima ora, apparve di nuovo spargendo dall'alto a piene mani la tavola di fiori di talco, di seta e d'oro.

Nè voglio lasciare dimenticato lo sfoggio del primo servizio di credenza nel banchetto apparecchiato dal Duca Alessandro Primo della Mirandola al Duca Cesare di Modena, al Cardinale Alessandro d'Este e ad altri principi illustri. Si ergeva da un capo della mensa un trionfo rappresentante un floritissimo giardino in cui si vedea Armida che in aspetto dolente si lacera i capelli davanti a Rinaldo che l'abbandona. Dall'altro era un verde prato con una selva intorno dove lussureggiava un albero che nell'orridezza del tronco rendeva immagine di Briareo dalle cento braccia armate di ferro, e vi si vedeva ai piedi lo stesso eroe di Palestina col brando in atto di ferire. Nel mezzo sorgevano in zuccaro contornate d'oro le sembianze allegoriche della Giustizia, della Pietà e del Valore che sostenevano ciascheduna, colla mano in alto un'aquila reale argentata e nel piedestallo si leggeva quel motto del famoso cantore d'Orlando:

..... e così fia che vole
L'aquila Estense oltre le vie del sole.

Bellissimi pure sono i trionfi che il Malvasia, pa-

trizio bolognese, di cui poc'anzi tenemmo parola, offriva al Duca di Modena suo signore. Il primo di quelli ricordava Andromeda legata al duro sasso e quanto si allude a quel romanzesco episodio. Il secondo mostrava il Centauro che rapì Dianira, Ercole, l'Idra e il Leone Nemeo. Il terzo era un pavone ritto in piedi che dispiega la pompa delle sue piume, e venivano tramezzati da altri due gruppi di zuccaro dorato, rappresentanti il primo, le Grazie che sostenevano una corona, da cui spiccava un giglio turchino, e il secondo tre Amoretti nell'istesso atteggiamento.

Finalmente lasciate che io racconti altri due splendissimi pranzi apparecchiati a Bologna, l'uno dal marchese Francesco Zambeccari negli sponsali di Caterina sua sorella col signor Pompeo Leoni; e l'altro da un grande signore, di cui non trovo registrato il nome, pure in occasione di nozze. Era la tavola del primo adorna di molto eletti raffreddi, tra i quali sorgevano tre grandiosi allegorie di zucchero dorato, appropriate alla solennità del giorno. Amore, cioè da una parte con arco e freccia alla mano che premeva coi piedi armi, scettri e corone. Imeneo dall'altra con in mano una face ardente che mandava un fumo odoroso. Nel mezzo della tavola era una Venere che accarezzava con la mano un leone,

e le tre Grazie che lo adornavano di fiori. Seguivano quattro servigi di cucina, ciascuno dei quali si componeva di due copiosissimi piatti, fra cui primeggiava una testa di vitello senz'osso ripiena e coperta di cavoli fiori. Intorno ad essa erano quattro capponi in bianco con tordi e salcicciotti alla milanese.

Nella seconda tovaglia si ammiravano intrecciate nel mezzo le armi degli sposi in oro e fogliami e intorno confetture d'ogni genere, disposte con molta vaghezza.

Ma veniamo alla mensa dell'altro banchetto dove giganteggiava un Atlante che sopra il dorso sostiene il globo della terra. Gli erano corona due giganti che fanno alla lotta, Alessandro sopra Bucefalo, graziose Nereidi in atto di comporre una danza con Tritoni nell'onde marine, Nettuno col tridente, circondato da leggiadre figure simboleggianti a meraviglia i quattro primi fiumi d'Italia, una balena a squame d'argento, con quattro cavalieri armati sul dorso, e per ultimo di pasta di marsapane mirabilmente composti: Caronte nel suo palischermo col remo in mano, Cerbero legato con catene ad un sasso, e le tre Furie in orribile aspetto. Tra le molte vivande di cucina divise in quattro servigi piacemi ricordare alcuni cacciatori, di pasta reale, collocati nel mezzo del piatto con una lepre di zuccaro miniata al naturale

ed aventi alle spalle i loro arnesi da caccia ed ai fianchi due cani levrieri fatti dello stesso; una Venere di pasta di marsapane in abito di Musa con due amorini che tra di loro stanno scherzando da parte sopra un pavimento dorato. La dea preme con un dardo una porchetta arrostita che le giace ai piedi ripiena di confettura, forse alludendo allo sdegno dell'ucciso Adone! Riguardo ai servigi di credenza ricordi il lettore il primo e l'ultimo soltanto, poichè gli altri furono più rimessi, forse a riposo dei commensali soprafatti dal numero quasi infinito delle vivande.

In mezzo agli undici lautissimi piatti che formavano quella prima imbandigione, noto un presciutto cotto nel vino con aranci circondato da leoncini composti di citronata. Un arco fatto di pasta di marzapane s'inalzava sopra di loro, d'onde un uccello di rapina stendeva il collo per cibarsi di quel ghiotto boccone. Finalmente all'apparire della quinta portata di credenza, che fu l'ultima, levarono la tovaglia e il desco restò coperto di un ricchissimo drappo di seta verde sopra cui apparver tosto cestelle di fiori, di cedro, garofani, aranci con varie sorta di uve cinte di gelsomini di Catalogna; galere fatte pure con fiori e cariche di frutti d'ogni ragione; pasticcetti di cotogno sciroppati e tanti altri e si variati dolciumi, da spaventare

a' nostri giorni ogni più ingordo palato. Levata anche questa seconda tovaglia, videro sulla tavola un drappo di fino argento sovra cui posero tosto quattro superbi trionfi, che mai non si videro eguali, simboleggianti le quattro parti del mondo. Era l'Europa una donna pomposamente vestita col crin d'oro e disciolto, adorna di ricche collane, avente al fianco una spada. Stava seduta sopra un grosso tor o e nel grembo portava un triregno con due corone, una imperiale, e l'altra reale. Sedeva l'Asia sopra un cocodrillo, in atteggiamento di maestosa matrona *con abito vario* e un turbante azzurro sopra il capo. L'Africa poi era una gentile donzella assisa sopra un leone, con preziosi monili al collo ed alle braccia, i capelli ritorti e legati con fettuccie di vario colore. Teneva uno scettro nella mano destra, e gli si vedevano in grembo corone e monili, a un lato un turcasso con saette, un arco ed una scimitarra; ai piedi varii scrigni aperti, ripieni di monete d'oro. Nell'ultima si ravvisavano i lineamenti di una giovane vezzosa modestamente ignuda con una collana di grossissime perle e coralli, tutta splendente di monili d'oro tempestati di gemme. Tenea nell'una mano un ventaglio di piume di pavone e nell' altra un tosone di molto valore. Posava languidamente il fianco sopra splendido tappeto e avea a sè d'intorno

molti vasi di prezioso metallo, e alcuni papagalli. Tramezzavano queste figure quattro grandi bacini carichi di cedro, di lattughe e pere condite, ognuna delle quali aveva nel mezzo un piccolo toro; quattro di pomi d' Adamo, di cedro, di arancie condite con sopra un cocodrillo; quattro di pesche, pere e prugne di Genova, le quali portavano un leoncino; e finalmente quattro di pistacchiate e mostaccioli diversi e varie sorta di cotognate sopra cui s'ergevano alcuni elefanti composti non altrimenti che gli altri quattro animali di zucchero dorato. Compivano poi l'apparato sedici gran fruttiere d'argento poste ai fianchi dei suddetti bacini, e tutte piene di variata confettura bianca e muschiata con fiori diversi di zuccaro. Al togliersi di quel servizio rimase la tavola coperta d'un tappeto cremisino ricamato in oro, con fiori al naturale, quand'ecco si udirono per ogni lato concerti vari di istrumenti e voci tanto belle che sembravano di paradiso. *Quivi la gravità nei dolcissimi lamenti, l'allegria nelle delicate ariette, la varietà negli ordinati concerti mirabilmente spiccavano: quivi se altrui pene amorose somministravano le lagrime agli occhi, erano in un subito richiamate dagli altrui diletti: quivi s'imparava in un punto come si muoia e rinaschi; come si gode penando, e in fine come tramonti il dolore in grembo al gioire.* E mentre all'incentivo di

si dolce melodia, ognuno mostrava per l'atto della faccia l'allegrezza del cuore, ecco giungere un paggio che recando nella destra una sottocoppa con un piego chiuso, presentollo al maggiore di quei principi, e qual fu la sua maraviglia nel trovarvi dentro una scritta che fingeva essere allora allora venuto dai colli di Parnaso. Avutone gli altri sentore giubilarono per l'arrivo di cosa tanto inaspettata, e, fatte quetare le musiche, stettero volenterosi ad ascoltare il contenuto. Io mi passo di buon grado dal farvi assistere a si tediosa lettura, la quale per vero non aggiunge alcun pregio a quel veramente regale banchetto, e meno ancora alle glorie letterarie di nostra favella.

Ma se uscendo dalle soglie dei grandi gettiamo uno sguardo sul resto dell'umanità, noi vediamo pur troppo ai piedi di quelle principesche dimore dove un molle patriziato si deliziava *di tutti i punti della gola,* giacere il tugurio del poverello che stentava i suoi giorni nel disprezzo e nell'abbandono. Pochi potenti nuotavano nelle morbidezze e nel fasto, mentre una moltitudine sterminata di popolazzo, coperta di luridi cenci si procacciava a mala pena la vita. Questo immenso divario che tenne fino al secolo decimottavo diviso in due caste tra loro nimiche, il popolo italiano, non poteva in quel torno più a lungo durare, e le mollezze dei facoltosi divenute omai

stomachevoli erano segno di argute censure, ludibrio della società. Finchè allo scoppio di quel tremendo vulcano, che fu pure la rivoluzione francese, tramontava per sempre tanto splendore, e le ricchezze, sottratte al fasto di pochi, scesero a sollevare da una grande miseria le infime classi della umana famiglia, a rallegrare una volta l'umil desco dell'artigiano. Gli è ben vero che ciò condusse ad altro estremo, e l'ordine cittadino fatto prepotente e superbo minaccia ora di sovvertire la nave dello Stato; ma il cielo protegga i nostri lari, acciocchè la fortuna d'Italia veleggi sicura fra tante procelle.

Bello sarebbe a questo rapido cenno innestare un ragguaglio fra le antiche e moderne costumanze intorno ai conviti, ma è lavoro di lena, cui l'ingegno giovanetto mal si avventura in questo suo primo spaziare nel vasto campo dell'erudizione. Verrà giorno, lo spero, in cui potrò senza tema tornare al mio povero schizzo e formarne un quadro, se non perfetto, meno indegno di comparire agli occhi dello studioso.

NOTE

[1] *Anfora*, misura di liquidi contenente 48 staja, vale a dire 16 brente.

[2] *Cado*, misura di liquidi contenente 72 staja, ovvero 24 brente.

[3] *Cogno*, misura di liquidi contenente 6 staja, vale a dire 2 brente

[4] *Gagliarda*, danza molto gaja detta anche *volta gagliardo*, ossia giro in tondo a somiglianza del nostro *valzer*. La volevano invenzione diabolica. Giovanni Pretorio ne fa menzione in un libro stampato a Lipsia l'anno 1668.

[4] *Dolzaina*, strumento musicale da fiato oggi detto con vocabolo venutoci d'oltre monte *Oboè*.

[5] *Roegazza*, sorta di minuetto usato nel secolo decimosesto.

[6] *Brando*, danza sollevata. Vedi Enciclopedia alla voce *brandon*. Ne parla il Castiglioni in una lettera a Lodovico Canossa.

[7] *Pavana*. Ballo di paesani nel contado di Padova. Secondo altri è così detto dal francese *pavane*, perchè i danzatori facevano una specie di ruota che somigliava a quella del pavone quando spiega la pompa delle sue penne.

BIBLIOGRAFIA

DI LIBRI RARI

SOPRA LA CUCINA

APICIUS, *De re coquinaria*, tradotto in italiano (da anonimo). Venezia pel Torino, 1516, in-4.

L'autore qualunque fosse vien tacciato d'ignorante.

PLATINO, *De obsoniis;* tradotto in Italia. Venezia, pel Torino, 1516 in-4.

Epulario, ossia *modo di cucinare ogni carne; uccelli, pesci d'ogni sorta, far sapori, torte*, ecc., di GIOVANNI DE ROSSELLI. Venezia, pel Zoppino, 1518 in-8.

Lo scalco, del ROTTELLI. Ferrara, 1584 in-4.

Il mastro di casa di CESARE PANDINI. Venezia, 1610, in-4

Il convito di OTTAVIANO RABASCO, ovvero *Discorsi di quelle materie che al convito appartengono*. Firenze, pei Giunti, 1615, in-4.

Lo scalco pratico di VITTORIO LANCELLOTTI. Roma, 1627, in-4 con figure.

Del convito di OTTAVIO MAGNANINI. Ferrara, 1640 in-4.

L'arte di ben cucinare di BARTOLOMEO STEFANI. Venezia, 1666.

Teatro nobilissimo di SCALCHERIA di Venanzio Mattei. Roma, pel Dragondelli, 1669 in-4.

Il perfetto maestro di casa, col modo di formare una buona villa, di FRANCESCO LIBERATI. Roma, 1668 in-4.

Il Noviziato del Maestro di casa, del medesimo Liberati. Roma, 1670 in-4.

La singolare dottrina di M. DOMENICO ROMOLI sopranominato Panunto. Dell'ufficio dello scalco, dei condimenti di tutte le vivande, ecc. Venezia, 1560 in-8.

Lucerna dei cortegiani ove in dialogo si tratta diffusamente delle corti, così dei ventiquattro ufficii nobili come della varietate dei cibi per tutto l'anno e ciascuna domenica ed altri banchetti diviso in sei capitoli. Opera di GIO. BATTISTA CRISCI. Neap. apud Jo. Dominicum, 1544 in-4.

Le patissier Francais. Amsterdam, Louys et Daniel Elzevir, 1665 in-12.

Volume rarissimo ove s'insegna la maniera di fare ogni sorta di paste e con esso l'arte di apprestare ogni specie d'uova in più di settanta modi diversi.

Nove solamente sono gli esemplari conosciuti tantochè furono pagati da 171 a 450 franchi.

(Altezza 130 mill. (4 p. 9 lig. 1/2).

Li tre trattati di MATIA GREGHAR bavarese di Mosburc. Padova, 1639 in-4.

Nel primo si mostra il modo di piegare ogni sorta di pannilini, cioè salviette e tovaglie; nel secondo intitolato *Lo Scalco*, si ragiona di molte vivande, e nel terzo detto *Il Trinciante*, si parla dell'arte che a questo uffizio si appartiene. Opera preziosa per le molte figure che vi si trovano rappresentanti la maniera d'imbandire una tavola, ordinare, tagliare quanto vi si appone.

Il Trinciante di M. VINCENZO CERVIO ampliato e ridotto a perfezione dal cav. Reale Fusoritto da Narni. In Venezia, Fr. Tramezini, 1581 in-4.

Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale di CRISTOFORO MESSISBUGO. Ferrara, per il Bulghat 1549 in-4.

L'autore di questo leggiadro volumetto non è altri che un celebre cuoco del secolo decimosesto. Egli aveva trovato per sua buona ventura a una corte così fastosa come era quella di Ferrara, l'occasione di addestrarsi a tal

segno nell'arte sua, da peterne quasi diventare maestro. Di ciò conscio egli stesso e forse più in omaggio al suo Mecenate, raccolse in un solo gli sparsi precetti di cui aveva fatto tesoro nella sua lunga carriera, dedicandoli a Don Ippolito d'Este, cardinale di Ferrara, non altrimenti che l'Ariosto fece del suo grandioso poema. Ma come suole avvenire ai vecchi servidori di casa, che tutto sanno e di tutto vogliono parlare, cosi messer Cristoforo non pago di rimanersi fra le umili pareti della cucina, vuole pure ascendere le marmoree scale e, aggirandosi nei più segreti penetrali dei grandi, *insegnare il modo di fornir palazzi, ornar camere per ogni gran principe ed ordinare banchetti*, al qual uopo ci propone come esempio diversi pranzi di casa d'Este e di altre ragguardevoli famiglie italiane nei quali, a dir vero, lo studio delle vivande va del pari col fasto principesco degli apparati.

L'Apicio ovvero *Il maestro dei conviti di* GIO. FRANCESCO VASSELLI. Bologna, 1647.

Faccio seguire altra gentile operetta parimenti composta da un insigne maestro di cucina, che servì lungamente il Duca Alessandro I della Mirandola. Le grandigie di questo egregio signore furono tali che i suoi adobbi e le sue argenterie, venivano richieste all'occasione dai più facoltosi di Lombardia, e i quartieri del suo palagio erano si riccamente adorni da non invidiare per nulla le maggiori corti d'Europa. Il suo corteggio poi si componeva dei più distinti baroni e cavalieri Romani, fra cui un conte Strozzi e un marchese Magnani; nè voleva ai suoi stipendii che servidori e scalchi consumati nell'arte, i quali rimeritava con prodiga mano. Eccovi dunque già fatto l'elogio di messer Francesco e, per vero, un trattatello di gastronomia scritto da un par suo debbe avere la sua importanza. E che lo avesse nell'età sua ci fanno fede diversi poetici componimenti che stanno in fronte del libro nei quali si vede portato a cielo il nostro autore traendo il

più delle volte partito dallo stesso cognomo per encomiarlo, come in questi versi con cho si chiude un madrigale.

L'onor d'ogni elemento
Teco ne viene a volo,
E'l porta un *Vascel* solo!

Del rimanente oltre all'offrire il prezioso tesoro delle sue teorie gastronomiche non manca di ricreare coll'opportuno racconto di alcuni sontuosi banchetti, nei quali, a differenza del Messisbugo, scende a tanto minuti ragguagli sopra l'una e l'altra imbandigione che non sarebbe difficile ad un esperto cuoco rifarle anco a' di nostri.

Il Cuoco segreto di Papa Pio V. Opera di M. Bartolemeo Scappi. Venezia, 1570, con figure.

Questo grosso volume è diviso in sei libri. Nel primo si contiene il ragionamento che fa l'autore con Giovanni suo discepolo a lui confidato dal M. R. sig. Don Francesco Reinoso, scalco e cameriere segreto di sua Santità Pio V, perchè ne facesse un esperto trinciante. Nel secondo tratta l'autore di molte vivande di carne. Nel terzo della *statura* e *stagione* dei pesci. Il quarto poi è una copiosa raccolta di liste da tavola per ogni mese non solo ma quasi per ogni giorno dell'anno. Nel quinto insegna il modo di fare diverse sorta di paste ed altri lavori di cucina. Finalmente nell'ultimo ragiona dei convalescenti e di molte altre vivande per gl'infermi. Chiude l'opera col discorso funerale pronunziato nelle esequie di Paolo III, non so a qual proposito in un libro di questa fatta, e si ammirano nelle ultime pagine gli utensili di cucina e gli arredi da tavola cho abbisognavano ai Reverendi Cardinali nel conclave.

Venne poscia questo libro ristampato con alcune aggiunte e col titolo: *Dell'arte di cucinare.* Venezia, 1622.

Fra le liste da tavola del libro quarto primeggia la seguente, che se non vi spiace riporto per intero qui appresso:

Pranzo fatto in Trastevere dallo Illustriss.et Reverendiss. Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo V, Imperatore, quando sua Cesarea Maesta entrò in Romà nel mese d'Aprile. 1536 *in giorno Quadragesimale; prima fu posta la tavola con quattro tovaglie profumate, et lavorate a diverse foggie, con dodici salviette, con cinque servitii di Credenza, et sette di cucina, servito a tre piatti con tre Scalchi, e tre Trincianti, eccetuando il piatto di Sua Cesarea Maestà.*

Primo servitio di credenza.

Biscotti Pisani, et Romaneschi, con malvagia in tazzette d'oro	*nu.* 12,	*piatti* 12
Morselletti di marzapane lavorati in diversi modi	*nu.* 12,	*piatti* 3
Pezzi di marzapane indorati	*nu.* 12,	*piatti* 3
Mostaccioli Napoletani	*nu.* 12,	*piatti* 3
Calicioni di marzapane freschi alla Venetiana	*nu.* 12,	*piatti* 3
Pignoccati freschi	*nu.* 12,	*piatti* 3
Melangole di mezzo sapore monde, servite con zuccaro	*nu.* 24,	*piatti* 3
Fucaccine fatte con olio d'amandole dolci, zuccaro, et latte in pignoli	*nu.* 12,	*piatti* 3
Zeppolle alla Romanesca, cioè frittelle di ceci rossi, zuccaro, zibibbo, uva passa, et datoli	*nu.* 48,	*piatti* 3
		piatti 36

Primo servitio di cucina, arrosto sottile.

Lamprede grosse, arrostite allo spedo con sua crostata	*lib.* 12,	*piatti* 3
Pezzi di storione scorticati, arrostiti allo spedo,		

coperti di bronegro, serviti con pignoli confetti sopra. . . . . *lib.* 15, *piatti* 3
Laccie cotte su la graticola, servite con zibibbo senz' anime cotto in vino, et zuccaro . . . *lib.* 18, *piatti* 3
Lampredozze di Tevere sottestate, servite con suo sapor sopra . . . . *lib.* 40, *piatti* 3
Carpioni accarpionati, serviti freddi, con aceto rosato et zuccaro sopra . . . . *lib.* 15, *piatti* 3
Trute marinate, servite con sua marinatura, et zuccaro sopra . . . . *lib.* 15, *piatti* 3
Suppe di prugnoli d'una libra per piatto . . *piatti* 12
Pasticci di lamprede grosse, con suo sapor dentro, di quattro libbre per pasticcio . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Crostate di latte, et fegato d'ombrina . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Olive Candiotte . . . . *nu.* 72, *piatti* 3
Uva fresca conservata . . . . *lib.* 12, *piatti* 3
Polpa di pesce battute in forma di pollastri . *nu.* 12, *piatti* 3
Frittelle di marzapane piccoline . . . . . *nu.* 250, *piatti* 3
Gelatina di pesce in forma di mezzo rilevo . *piatti* 12
piatti 60

Secondo servitio di cucina pottaggiera.

Pezzi di storione in pottaggio con prugne, et visciole secche . . . . *lib.* 15, *piatti* 3
Porcelletti di dattoli in pottaggio . . . . *lib.* 20, *piatti* 3
Calamaretti in pottaggio con zibibbo senz'anime *lib.* 9, *piatti* 3
Lamprede grosse sottestate con suo sapor tagliate in pezzi . . . . *lib.* 9, *piatti* 3
Rombi in pottaggio alla Venetiana . . . . *lib.* 12, *piatti* 3
Torte d'amido con sugo di mel'appie . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Polpe di pesce battute, fatte in forma di pesce. *nu.* 12, *piatti* 3
Pasticci di laccie di sei libre per pasticcio, serviti caldi . . . . *nu.* 3 *piatti* 3
Trutte cotte in vino, et spetierie, servite calde con viole sopra . . . . *lib.* 20, *piatti* 3
Torte marzapanate, servite con pignuoli confetti sopra . . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Frittelle di pasta reale in più forme. . . . *piatti* 3

Crostate di sarde senza spina, et tarantello, et pignuoli mondi . . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Casse di pasticci di pasta reale fritte, et poi piene di riso Turchesco . . . . *nu.* 12, *piatti* 3
Gelatina di pesce in bocconi di color d'oro . *piatti* 4
Pezzi di luzzo grosso in pottaggio alla Tedesca *lib.* 18, *piatti* 3
piatti 46

Terzo servitio di cucina, alesso.

Teste di storione alessate in bianco, servite con viole pavonazze, et gialle sopra . . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Pezzi di storione alessati in bianco, serviti con petrosemolo sopra . . . . *lib.* 20, *piatti* 3
Lucci grossi alessati in bianco, spogliati della pelle, coperti di miraus, serviti con pignoli confetti sopra . . . . *lib.* 18, *piatti* 3
Trutte cotte in vino, et spetierie, servite con pimpinella sopra . . . . *lib.* 18, *piatti* 3
Pasticci di lamprede grosse di tre libre per pasticcio con sua salza dentro . . . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Pasticci di panza di storione, di quattro libre per pasticcio con sua salza dentro . . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Pastatelle fatte con latte di pignoli, et d'amandole, et zuccaro . . . . *nu.* 12, *piatti* 3
Corone Imperiali piene d'*amido* . . . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Torte di piselli fatte con mostaccioli Napoletani *nu.* 3, *piatti* 3
Bianco magnare fatto con polpe di lucci, servito con zuccaro fino sopra . . . . . . *piatti* 6
Paste ripiene fatte con armi di sua Cesarea Maestà . . . . *nu.* 3, *piatti* 3
Testo di gielo bianco indorato . . . . . . *nu.* 12, *piatti* 12
piatti 48

Secondo servitio di Credenza.

Cardi mondi, serviti con pepe, et sale . . . *nu.* 6, *piatti* 3
Mandorle fresche spaccate . . . . *nu.* 140, *piatti* 3

Noci state in mollo monde	*nu.* 60,	*piatti* 3
Pere papali	*nu.* 24,	*piatti* 3
Ciambellette	*nu.* 72,	*piatti* 3
Dattoli stufati	*nu.* 72,	*piatti* 3
Pere stufate in zuccaro	*nu.* 24,	*piatti* 3
Pasticcetti di pere, di quattro pere per pasticcio	*nu.* 12,	*piatti* 3
Cotogne cotte in vino, zuccaro et cannella, servite intiere con tresta, cioe solignata sopra.	*nu.* 12,	*piatti* 3
Torte di prugne, et viscole secche	*nu.* 3,	*piatti* 3
Visciole secche, stufate in vino et zuccaro	*lib.* 6,	*piatti* 3
Diverse paste uote.		*piatti* 3 *per sorte*
Gelo in quadretti con tarantello dissalato sotto		*piatti* 3
Ricotte d'amandole fritte		*piatti* 6
Finocchio dolce verde mondo il gambo	*lib.* 3,	*piatti* 3
		piatti 45

Levata la tovaglia, et data l'acqua alle mani, si mutò salviette candide, con coltelli et forcine, et cucchiatelle, et ciambelle grosse sopra le salviette.

Primo servitio di Credenza.

Tarantello acconcio con olio, aceto, et origano	*lib.* 6,	*piatti* 12
Alici acconcie con olio, aceto, et origano sopra	*nu.* 60,	*piatti* 12
Caviale in piatti, servito con sugo di melangole sopra	*lib.* 8,	*piatti* 12
Carpioni accarpionati, serviti freddi con aceto rosato, et zuccaro sopra	*lib.* 24,	*piatti* 12
Schiena, et latte d'aringhe acconcie	*nu.* 12,	*piatti* 12
Fiori di borragine in insalata		*piatti* 12
Fiori di cedro in insalata		*piatti* 12
Capperini, et uva passa in insalata	*lib.* 6,	*piatti* 12
Fiori di rosmarino in insalata		*piatti* 12
Sparagi in insalata		*piatti* 12
Lattughette in insalata		*piatti* 12
		piatti 132

Primo servitio di Cucina.

Triglie arrostite su la graticola, coperte di suo sapore	*lib.* 12,	*piatti* 3

Linguattole grosse cotte su la graticola coperte di suo sapore, et grani di melegranate sopra	*lib.* 12, *piatti* 3
Pezzi di tonno cotti su la graticola, serviti con uva passa cotta, et suo sapor sopra . . .	*lib.* 15, *piatti* 3
Spigole grosse ripiene cotte su la graticola, servite con sugo di melangole sopra . . .	*lib.* 18, *piatti* 3
Cefali grossi cotti su la graticola, serviti con limoncetti tagliati, et zuccaro sopra . . .	*lib.* 18, *piatti* 3
Uva fresca conservata	*lib.* 9, *piatti* 3
Pezzi d'ombrina sottestali asciutti, serviti con olive spaccate sopra	*lib.* 15, *piatti* 3
Sapor rosso in piatti	*piatti* 6
Polpe d'anguille, et triglie battute formate a modo di teste di capretto	*nu.* 12, *piatti* 3
Teste grosse di pesce salmone dissalate cotte in vino, servite con petrosemolo sopra . .	*nu.* 3, *piatti* 3
Pasticci di corvi di sei libre per pasticcio serviti caldi	*nu.* 3, *piatti* 3
Pasticci di tartarughe di terra di tre per pasticcio	*nu.* 3, *piatti* 3
Torte di tarantello dissalato, uva passa, et zibibbo	*nu.* 3, *piatti* 3
Torte di pere riccarde.	*nu.* 3, *piatti* 3
Gelatina Schiavona	*piatti* 6
	piatti 51

Secondo servitio di Cucina pottaggiera.

Pezzi d'ombrina in pottaggio di bronegro . .	*lib.* 15, *piatti* 3
Calamari grossi ripieni in pottaggio con cipollette battute alla Venetiana.	*lib.* 15, *piatti* 3
Spigole in pottaggio con prugne, et visciole secche	*lib.* 12, *piatti* 3
Orate grosse alessate in acqua, et sale, coperte di salsa verde	*lib.* 15, *piatti* 3
Carpioni freschi con uva passa, et herbuccie .	*lib.* 12, *piatti* 3
Fravoline alessate in bianco, servite con sapor sopra	*lib.* 12, *piatti* 3

Crostate d'interiori di tartarughe di terra . . nu. 3, *piatti* 3
Pastieci di spigole di sei libre per pasticcio, serviti caldi . . . . nu. 3, *piatti* 3
Melangole piene di dattoli, et zibibbo stufato . nu. 24, *piatti* 3
Butiro d'amandole contrafatto in quadretti . *piatti* 3
Frittate d'ova di storione, di due libre d'ova per frittata con herbicine . . . . nu. 3, *piatti* 3
Gelo di pesce in cannoncini di più colori . . *piatti* 6
piatti 39

Terzo servitio di Cucina.

Teste d'ombrina alessate in acqua, et sale, servite con viole sopra . . . . nu. 3, *piatti* 3
Astris, cioè, gambari lioni di mare cotti in vino, serviti mondi la coda, et le zanche, quali furno inorate et inargentate . . . . nu. 3, *piatti* 3
Spigole alessate, servite con sapore bianco, et grani di melagranate sopra . . . . . . lib. 12, *piatti* 3
Corvi alessati serviti con maiorana sopra . . lib. 15, *piatti* 3
Merluccie alla Spagnola alessate coperte di mostarda . . . . lib. 6, *piatti* 3
Spalle di castrato contrafatte, fatte di polpe di pesce, cotte su la graticola, servite con zuccaro, et sugo di melangole sopra . . . nu. 3, *piatti* 3
Pastiecei di pezzi di tonno, serviti caldi, di sei libre per pasticcio . . . . nu. 3, *piatti* 3
Pasticci di pezzi d'ombrina, di sei libre per pasticcio, serviti caldi . . . . nu. 3, *piatti* 3
Torte di polpe d'anguille, et spinacci . . . nu. 3, *piatti* 3
Fritelle di pasta di marzapane fatte in arme diverse . . . . *piatti* 3
Compositione di ricotta d'amandole contrafatta formata in tartarughe, indorate et argentate nu. 12, *piatti* 3
Gelo con polpe di pesce salmone salato sotto, che pareva presciutto . . . . *piatti* 6
piatti 39

Quarto, et ultimo servitio di Cucina.

Fravolini fritti coperti di viole gialle . . .	*lib.* 12, *piatti* 3
Triglie grosse fritte coperte di viole rosse .	*lib.* 12, *piatti* 3
Olive di Spagna	*nu.* 72, *piatti* 3
Uva fresca di più sorte conservata	*lib.* 9, *piatti* 3
Lampredozze di Tevere fritte, servite con melangole tagliate sopra	*nu.* 48, *piatti* 3
Calamaretti fritti, serviti con limoncelli tagliati sopra	*lib.* 9, *piatti* 3
Pesce passare fritto, servito con capparetti, et zuccaro sopra	*lib.* 12, *piatti* 3
Spigole d'una libra l'una fritte, servite con grani, et sugo di mele granate sopra . . .	*lib.* 12, *piatti* 3
Pasticcetti di prugni d'una libra per pasticcio	*nu.* 12, *piatti* 3
Ginestrata per minestra, servita fredda con zuccaro et cannella sopra	*piatti* 12
Gelatina fatta in forma di stelle di mezzo rilievo, di colore d'oro	*piatti* 6
Code di locuste fritte coperte di sapore di visciole, servite con arancetti confetti sopra .	*nu.* 6, *piatti* 3
Spinacci soffritti acconci con uva passa, aceto, et mosto cotto	*piatti* 6
Torte di caviale	*nu.* 3, *piatti* 3
Broccoli acconci alla Napoletana, serviti caldi, con olio, sugo di melangole, et pepe sopra .	*piatti* 12
	piatti 69

Levata la seconda tovaglia, et data l'acqua alle mani, si muteranno salviette candide lavorate in diverse foggie.

Secondo servitio di Credenza di robbe di Cucina.

Ostreghe cotte su la graticola cavate in piatti, servite con sugo di melangole et pepe sopra	*nu.* 48, *piatti* 3
Torte di prugne, et mele appie	*nu.* 3, *piatti* 3
Torte di pere carovelle	*nu.* 3, *piatti* 3

Pasticci di cotogno d'un cotogno per pasticcio	*nu.* 12, *piatti*	3
Crostate di prugnoli	*nu.* 3, *piatti*	3
Gelo con pesce vivo sotto.	*piatti*	6
Code, et zanche di gambari monde, servite con aceto, et pepe.	*nu.* 120, *piatti*	3
Pasticci di pedoni di carciofani di dieci per pasticcio	*nu.* 3, *piatti*	3
Suppe di telline cavate di 500 per piatto . .	*piatti*	3
Pesce patelle cavate, et poi sottestate servite con sugo di melangole, et pepe	*nu.* 300, *piatti*	3
Pasticci pieni d'uccelli vivi	*nu.* 3, *piatti*	3
Vermicelli di butirro contrafatto.	*piatti*	3
Statue diverse di marzapane	*nu.* 6, *piatti*	3
Cialdoni di più sorte	*nu.* 900, *piatti*	3
Ciambellette di più sorte	*nu.* 500, *piatti*	3
Tartufali crudi serviti con sale et pepe . .	*lib.* 6, *piatti.*	3
Tartufali stufati con olio, sugo di melangole, et pepe.	*lib.* 8, *piatti*	3
Carciofani crudi, serviti con sale, et pepe .	*nu.* 12, *piatti*	3
Carciofani cotti, con aceto, et pepe	*nu.* 12, *piatti*	3
Cardi serviti con sale, et pepe	*nu.* 6, *piatti*	3
Palmette Napoletane, servite con sale, et pepe	*nu.* 6, *piatti*	3
Pistacchi mondi	*lib.* 6, *piatti*	3
	piatti	69

Levata la tovaglia, et data l'acqua alle mani si mutò salviette con forcine d'oro, et d'argento.

Terzo servitio di Credenza.

Finocchio dolce verde mondo il gambo . . .	*lib.* 3, *piatti*	3
Stecchi profumati in tazze d'oro	*nu.* 12, *piatti*	3
Mazzetti di fiori con garofani profumati . .	*nu.* 12, *piatti*	3
Cedri sani conditi.	*lib.* 6, *piatti*	3
Polpe di cedro condite	*lib.* 6, *piatti*	3
Scorze di cedro condite	*lib.* 6, *piatti*	3
Pere moscarole condite	*lib.* 6, *piatti*	3
Pere di più sorte condite	*lib.* 6, *piatti*	3
Grisomole condite	*lib.* 6, *piatti*	3

Persiche condite	lib. 6,	piatti 3
Melloni conditi	lib. 6,	piatti 3
Cetrioli conditi	lib. 6,	piatti 3
Costa di lattuga condita	lib. 6,	piatti 3
Cocuzze sane condite	lib. 6,	piatti 3
Lazzarole condite	lib. 6,	piatti 3
Melangoletti conditi	lib. 6,	piatti 3
Limoncelli conditi	lib. 6,	piatti 3
Carciofani conditi	lib. 6,	piatti 3
Scafi teneri conditi	lib. 6,	piatti 3
Piselletti teneri con la scorza conditi	lib. 6,	piatti 3
Mandorlette fresche condite	lib. 6,	piatti 3
Nespole condite	lib. 6,	piatti 3
Gengevero condito	lib. 6,	piatti 3
Cerase marine condite	lib. 6,	piatti 3
Radiche di finocchio condite	lib. 6,	piatti 3
Radiche di cicorea condite	lib. 6,	piatti 3
Radiche di boragine condite	lib. 6,	piatti 3
Radiche di cardi condite	lib. 6,	piatti 3
		piatti 84

Levossi le salviette, et se ne rimesse dell'altre candide con diversi uccelletti vivi dentro con cocchiari d'oro e d'argento.

Grani di melegranate con zuccaro sopra in tazze d'oro		tazze 3
Confetti grossi bianchi	lib. 6,	tazze 3
Coriandoli confetti lisci	lib. 6,	tazze 3
Coriandoli confetti gricci	lib. 6,	tazze 3
Mandorle confette	lib. 6,	tazze 3
Anaci confetti	lib. 6,	tazze 3
Pistacchi confetti	lib. 6,	tazze 3
Pignoli confetti	lib. 6,	tazze 3
Bergamini confetti	lib. 6,	tazze 3
Seme di melone confetto	lib. 6,	tazze 3
Arancetti confetti	lib. 6,	tazze 3
Cannella confetta	lib. 6,	tazze 3
Folignata confetta	lib. 6,	tazze 3
Finocchio dolce confetto in pannocchie	lib. 6,	tazze 3

Cotognata in scatoline . . . . *nu.* 12, *tazze* 3
Fucaccine di cotognata alla Genovese . . . *lib.* 6, *tazze* 3
Gelo di cotogne in scatolini . . . . *nu.* 12, *tazze* 3
Visciole in gelo in tazzette di vetro . . . . *nu.* 12, *tazze* 3

Levata la tovaglia, et data l'acqua alle mani, si servì sul tappeto.

Stecchi profumati . . . . *nu.* 12, *tazze* 3
Mazzi di fiori lavorati il piede d'oro et d'argento . . . . *nu.* 12, *tazze* 3
piatti 60

A questo pranzo furono diverse musiche con diversi suoni.